







# La Cantina

La Cantina San Nazario nasce dalla passione di vignaioli che si sono dedicati all'agricoltura con un unico obiettivo, quello di produrre vini personali, unici ed irripetibili.

Situata al centro della zona collinare, nella frazione di Cortelà di Vò, all'interno di quell'anfiteatro naturale che i Colli Euganei formano e che l'uomo sapientemente ha sfruttato come culla per la coltivazione della vite, dal lontano 1970 ad oggi, l'Azienda Agricola San Nazario è diventata, perseguendo costantemente una politica orientata alla qualità, una realtà importante nel territorio, ha conquistato quote di mercato e si è aggiudicata prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale.

Questo ci ha spinto a ottimizzare la qualità pregevole dell'uva dei nostri dieci ettari di terreno, valorizzando la produzione di vino dei Colli Euganei,

#### VINO BIOLOGICO E CUCINA SOSTENIBILE

seguendo come filo conduttore la sostenibilità per l'uomo e per l'ambiente, abbiamo scelto quindi un percorso di coltivazione della vite biologico e biodinamico ottenendo così la certificazione di Azienda Agricola Biologica dalla comunità Europea.





Il nostro Agriturismo è un luogo caldo e accogliente dove i visitatori e gli ospiti sono invitati a godere di un ambiente soft per gustare la migliore combinazione tra prodotti semplici e vini di qualità. La filosofia che ci ispira si può riassumere nella massima "ogni frutto alla sua stagione". Siamo infatti fermamente convinti che la natura, proprio attraverso il succedersi delle stagioni, ci riservi quanto di meglio un alimento può offrire. Come viticoltori desideriamo accostare il frutto del nostro lavoro ai prodotti della terra secondo la più tipica e sinceraregola agrituristica: buon vino e semplici, sani e gustosi piatti.





# I nostri vini

La prima etichetta della nostra azienda risale al 1970, quando iniziammo a commercializzare il nostro Moscato. Già da allora, nella nostra famiglia, il nonno prima e papà Graziano dopo, capirono le potenzialità della zona e dei nostri vigneti.

Tutti i nostri vini hanno ottenuto la certificazione di VINO BIOLOGICO

#### Denominazione di origine controllata

Colli euganei DOC Bianco Dulcamara
Colli Euganei DOC Cabernet
Colli Euganei DOC Serprino
Colli Euganei DOC Merlot Ruzante
Colli Euganei DOC Chardonnay
Colli Euganei DOC Rosso Brolo delle femmine
Prosecco DOC

#### Denominazione di origine controllata e garantita:

Colli Euganei DOCG Fior D'arancio
Colli Euganei Fior d'Arancio Passito DOCG MESSALINO

#### Identificazione Geografica Tipica

Moscato Secco Veneto IGT Ca' Suppiej Raboso Veneto IGT Rabosino Del Cardinale Rosso Veneto IGT Prà Dei Mistri







#### COLLI EUGANEI DOC BIANCO DULCAMARA

#### Etichetta:

Dulcamara

#### **Denominazione:**

Colli Euganei Doc\* Bianco

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

2007 - 2010 - 1968

#### **Esposizione:**

Sud Sud-Est

#### Altitudine:

75 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Sauvignon bianco 70%, Garganega 30%

#### Sistema di allevamento:

Guyot e doppio capovolto

#### Densità media di impianto:

3.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

80 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 1 Settembre al 15 Ottobre

#### Gradazione alcolica:

13-13,5 % vol.

#### Tecniche di vinificazione:

Attenta selezione delle migliori uve bianche. Pressatura uva intera e fermentazione a temperatura controllata. Al termine il vino matura per tre mesi su vasche di acciaio.

#### Impressioni:

Colore giallo paglierino con riflessi verdi; il profumo è delicato, gradevole con sentori esotici ed accattivanti. Il gusto è pieno, armonico, lungo e persistente il finale.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 8 - 10 C°.

#### Abbinamenti:

Da abbinare con tagliolini al tartufo, frittata con asparagi, risotto con i funghi, baccalà alla vicentina. Ottimo con le ostriche.

"Dolceamara". È il nome che abbiamo scelto per questo nostro vino. È un uvaggio che esprime una precisa personalità territoriale, quella euganea; dove la dolcezza olfattiva si mescola con retrogusti dal carattere forte tipici di questa nostra terra. Un "Dulcamara" ottenuto dai vitigni pregiati a bacca bianca dove le basse rese quantitative e l'alto grado di maturazione sono caratteristiche essenziali.







# CABERNET CABERNET

Etichetta: Cabernet

**Denominazione:** 

Colli Euganei Doc\* Cabernet

Zona di produzione: Cortela' di Vo'

Anno d'impianto:

2003

**Esposizione:** Sud Sud-Est

Altitudine: 75 metri

Tipologia del terreno: Vulcanico

Vitigni:

Cabernet Sauvignon 80% Cabernet Franc 20%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità media di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali Epoca di vendemmia:

Dal 15 Settembre al 15 Ottobre

Gradazione alcolica:

13 - 14 % vol

Tecniche di vinificazione:

La vinificazione comporta una prolungata macerazione del mosto con le bucce e successivamente affinamento in acciaio e tonneaux.

Impressioni:

L'uva, leggermente appassita sulla pianta, genera un sapore intensissimo e persistente. Il vino ottenuto è di colore rosso rubino. Naso fittissimo concentrato di piccole bacche scure, cacao, pepe e alte spezie. Al palato morbido e rotondo, di bassa tannicità.

Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 14-16°C

Abbinamenti:

Con timballi al sugo di carne, filetto di manzo al vino rosso, ossobuco di manzo in umido Il Cabernet Sauvignon e il Franc rappresentano il "Cuore" dell'azienda. Infatti le vigne sono posizionate in una zona sopraelevata al centro dei nostri terreni e il vino da esse prodotto costituisce la struttura anche per i nostri rossi superiori. La tecnica di coltivazione è il guyot, per una superficie che conta in media seimila ceppi per ettaro. La fermentazione lenta e prolungata in tini di acciaio e l'affinamento in botti di rovere garantiscono la massima espressione di queste due nobili uve rosse.







#### MOSCATO SECCO VENETO IGT CA' SUPPIEJ

Etichetta: Ca' Suppiej

#### **Denominazione:**

Moscato secco del Veneto Identificazione Geografica Tipica

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1968

#### **Esposizione:**

Sud Sud-Est

#### Altitudine:

70 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Moscato Bianco 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

3.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

70 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 1 Settembre al 15 Settembre

#### Gradazione alcolica:

13 % vol

#### Tecniche di vinificazione:

Il mosto, molto ricco di zuccheri, è vinificato in tini di acciaio a bassa temperatura. Matura per tre mesi e poi viene messo in bottiglia.

#### Impressioni:

Presenta colore giallo paglierino con riflessi dorati, con profumo ricco, intenso di uva moscato, di lievito e di note floreali. Il gusto è piacevolmente secco, leggermente mandorlato, equilibrato.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 8 - 10 C°.

#### Abbinamenti:

Si sposa con qualsiasi piatto a base di pesce, ma anche con verdure di stagione; gli asparagi su tutte.

Voglio immaginare che nel momento in cui la famiglia veneziana dei Suppiej si insediò in quella che oggi è la nostra azienda, introdusse nel "brolo" l'uva moscata, come frutto conviviale e successivamente anche per produrre vino, probabilmente asciutto per quei tempi, ma di una aromaticità invitante. È proprio questo vino che ci siamo proposti di "riscoprire", prodotto interamente con uve Moscato in un vigneto che ancora oggi ci regala ineguagliabili soddisfazioni.





# SAN NAZARIO CARDINALE

#### RABOSO VENETO IGT RABOSINO DEL CARDINALE

Etichetta: Rabosino del Cardinale

#### **Denominazione:**

Raboso del Veneto Identificazione Geografica Tipica

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1995

#### **Esposizione:**

Sud

#### Altitudine:

60 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Raboso Veronese 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

3.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

110 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 1 Ottobre al 15 Ottobre

#### Gradazione alcolica:

12 % vol

#### Tecniche di vinificazione:

Macerazione su buccia per 7 giorni

#### Impressioni:

Colore rosso 'cardinale' con profumo fresco e ampio sentore di marasca e ciliegia. In bocca un buon corpo piacevolmente acidulo con retrogusto mandorlato lo rende particolare e invitante.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 12-14 °C

#### Abbinamenti:

Ottimo abbinato a piatti di carne lessa: cotechino, cappel del prete e zampone.

È un vino rosso prodotto dalla nostra Azienda. Il diminutivo "Rabosino", fa capire che si tratta di un vino semplice, il quale però mantiene franche le sue caratteristiche: il termine "Cardinale" invece richiama il suo colore che. anche in età matura, rimane rosso cardinale. La corta fermentazione e l'esaltazione del particolare aroma del Raboso Veronese, una esclusiva per la sua produzione, sono passaggi fondamentali per la formazione di questo vino dal tipico carattere Veneto.







# SERPRINO

#### Etichetta:

Serprino

#### **Denominazione:**

Colli Euganei Doc\* Serprino

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1972

#### **Esposizione:**

Nord-Est

#### **Altitudine:**

70 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Glera 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

3.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

140 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 1 Settembre al 15 Settembre

#### Gradazione alcolica:

11 % vol

#### Tecniche di vinificazione:

Pressatura soffice, fermentazione controllata. La rifermentazione del vino avviene in grandi recipienti chiusi a 12-14°.

#### Impressioni:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Delicatamente aromatico con piacevoli ricordi di fiori bianchi e camomilla. Il sapore è pieno e ripropone le note fruttate e floreali già percepite all'olfatto.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 4 - 6 C°

#### Abbinamenti:

Classico da aperitivo. Con prosciutto di Montagnana, risotto alla marinara, branzino alla griglia. È il vino primogenito dei Colli Euganei
e come tale gli abbiamo riservato da
sempre una posizione di riguardo.
Il delicato e tenue profumo dell'uva,
caratteristica essenziale del Serprino
è garantita dalla scelta scrupolosa del
terreno soffice e in posizione riparata
dal sole. Successivamente la lunga e
lenta fermentazione contribuisce al
suo completamento, con un contenuto
tenore zuccherino.





# SAN NAZARIO

# COLLI EUGANEI DOC MERLOT RUZANTE

#### Etichetta:

Ruzante

#### Denominazione:

Colli Euganei Doc\* Merlot

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1998

#### **Esposizione:**

Est

#### Altitudine:

75 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Merlot 100%

#### Sistema di allevamento:

Cordone Speronato

#### Densità media di impianto:

4.500 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

80 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Metà di Settembre

#### Gradazione alcolica:

13 - 14 % vol.

#### Tecniche di vinificazione:

Macerazione su buccia per 15 giorni

#### Impressioni:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granata; il profumo è floreale, con ricordi di confettura e sentori speziati; il sapore è caldo, di piacevole impatto, intenso e persistente.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 14-16°C

#### Abbinamenti:

Con pasta al sugo di selvaggina, stracotto, ossobuco di manzo in umido.

Ruzante è una figura tipica della nostra cultura; per questo abbiamo voluto dedicargli il Merlot che rappresenta il rosso della tradizione veneta. Da sempre abbiamo dato a questo vitigno l'importanza che merita, tanto da riservargli uno dei terreni più soleggiati dell'azienda per garantirgli la maturazione ottimale. Coltivata con una tecnica del cordone speronato, la vigna del Merlot subisce, nel corso del periodo produttivo, diversi interventi di "rifinitura".

Essi, uniti ad una fermentazione lenta e prolungata, consentono a questo vino di assumere la morbidezza e la personalità che lo contraddistinguono.







# FIOR D'ARANCIO

#### Etichetta:

Fior d'Arancio

#### **Denominazione:**

Colli Euganei Fior d'Arancio Docg\*

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1989

#### **Esposizione:**

Sud-Sud/Est

#### Altitudine:

75 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Moscato Giallo 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

4.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

120 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 10 Settembre al 20 Settembre

#### Gradazione alcolica:

6,5 % vol.

#### Tecniche di vinificazione:

Dopo la pressatura soffice, nel mosto illimpidito ha luogo la presa di spuma in autoclave. Poi viene stoccato a temperatura controllata per 2 mesi.

#### Impressioni:

Ha spuma cremosa, non aggressiva, colore paglierino con riflessi dorati; il profumo ripropone le caratteristiche varietali dell'uva moscato, cui si uniscono note di acacia, pesca gialla e rosa.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 4 - 6 C°

#### Abbinamenti:

È da provare con la panna cotta con salsa di lampone, pan speziati, e dolce tiramisù. Il moscato giallo, che nella zona è denominato Fior d'Arancio, caratterizza sempre di più la territorialità dei Colli Euganei. Il vigneto è stato posizionato in una zona fresca, ma asciutta; questo per preservare le caratteristiche fruttate e aromatiche dell'uva. Le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare con le bucce per alcune ore, poi il solo mosto fermenta a temperatura controllata. La presa di spuma e l'affinamento in bottiglia contribuiscono in modo definitivo al completamento di questo nostro vino spumante.





### PROSECCO DOC



#### Etichetta:

Prosecco

#### **Denominazione:**

Prosecco Doc\*

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1972

#### **Esposizione:**

Nord - Est

#### Altitudine:

70 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Glera 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

3.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

120 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 1 Settembre al 15 Settembre

#### Gradazione alcolica:

11 % vol.

#### Tecniche di vinificazione:

Pressatura uva intera, fermentazione controllata. Dopo 2 mesi ha luogo la presa di spuma in autoclave usando lieviti naturali.

#### Impressioni:

Possiede colore paglierino tenue, con perlage fine e persistente. Il profumo è leggermente fruttato e floreale, con ricordi di mela golden e fiori di glicine; il sapore e garbatamente zuccherino, con finale fruttato.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 4 - 6 C°

#### Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, ma si sposa bene con crostacei, gnocchi di zucca, salame.

Ouesto vino che ha oramai risonanza internazionale, viene prodotto, con le nostre uve, che gli conferiscono un profumo e un sapore tipico. Le uve spremute in modo soffice e il mosto fermentato a temperatura controllata, esaltano pienamente quelle note delicate e tenui che il Prosecco assume nel nostro territorio euganeo. La presa di spuma e l'affinamento in bottiglia sono passaggi complementari per questo spumante.







#### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO DOCG MESSALINO

Etichetta: Messalino

#### **Denominazione:**

Colli Euganei Fior d'Arancio Docg\* Passito

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1989

#### **Esposizione:**

Sud

#### Altitudine:

75 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Moscato Giallo 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

4.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

120 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Fine Settembre

#### Gradazione alcolica:

13 % vol

#### Tecniche di vinificazione:

I grappoli sono fatti appassire e dopo 2 o 3 mesi diraspati a mano. Il mostro fermenta per 1 mese cui seque l'affinamento sui lieviti per 18 mesi.

#### Impressioni:

Ha colore giallo ambrato; il profumo riproduce ricordi di albicocca, agrumi e frutta candita. Il sapore è intensamente dolce, ben equilibrato di giusta freschezza.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 8 - 10 C°

#### Abbinamenti:

Millefoglie, pasticceria secca, fois gras e tutti i formaggi erborinati: gorgonzola piccante, Roquefort, Stilton ed i formaggi di lungo affinamento.

Messalino è il nome che scelse papà Graziano per il Passito di Fior d'Arancio. Lo scelse perché i primi acquirenti di questo nettare furono i preti di alcune parrocchie vicine che volevano un bianco liquoroso per la Santa Messa. Da allora noi continuiamo a raccogliere l'uva Fior d'Arancio e metterla nei graticci a passire fino al mese di Dicembre e produrre questo Messalino nel quale cerchiamo di concentrare tutto l'impeto del nostro territorio.







#### ROSSO VENETO IGT PRÀ DEI MISTRI

Etichetta: Prà dei Mistri

#### **Denominazione:**

Rosso del Veneto Identificazione Geografica Tipica

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

2013

#### **Esposizione:**

Sud

#### Altitudine:

60 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Carménère 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

6.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

80 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 1 Ottobre al 15 Ottobre

#### Gradazione alcolica:

13 % vol

#### Tecniche di vinificazione:

La vinificazione comporta una prolungata macerazione del mosto con le bucce e successivamente affinamento in tonneaux di rovere francese.

#### Impressioni:

Colore rosso cupo con riflessi bluviolacei. Naso elegante e al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato senza impedimenti tannici.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 16-18 °C

#### Abbinamenti:

Salumi tipici dei Colli Euganei: salami all'aglio, sopressa, pancette. Prosciutto DOC Berico Euganeo. Grigliate di maiale.

"Prato dei Venti". Nasce da un appezzamento che nella tradizione locale viene identificato con il nome di Prà, inserito in un declivio che è accarezzato per tutto il corso dell'anno dai Venti stagionali. È il vigneto più a sud della nostra azienda caratterizzato da un terreno unico dove la scaglia bianca calcarea si mescola con argille profonde di origine vulcanica. Nell'uva prodotta cerchiamo la perfetta maturazione in pianta e poi una lenta e prolungata fermentazione sono tappe fondamentali per questo rosso dai connotati tipici della memoria veneta.





# NAZARIO

# CHARDONNAY

#### Etichetta:

Chardonnay

#### **Denominazione:**

Colli Euganei Doc\* Chardonnay

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1989

#### **Esposizione:**

Sud

#### **Altitudine:**

65 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Chardonnay 100%

#### Sistema di allevamento:

Doppio Capovolto

#### Densità media di impianto:

3.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

90 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Metà Settembre

#### Gradazione alcolica:

13 - 14 % vol

#### Tecniche di vinificazione:

Attenta selezione di uve chardonnay. Pigiatura e fermentazione a temperatura controllata. Al termine il vino matura per tre mesi sui lieviti.

#### Impressioni:

Colore giallo paglierino con riflessi verdini; il profumo è invitante con note floreali, fruttate; il gusto è pieno, elegante e asciutto con retro-gusto leggermente mandorlato.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 8 - 10 C°

#### Abbinamenti:

Con zuppa di cozze, gnocchi al sugo. Grigliata o frittura di pesce. Il connubio tra la posizione scelta a sud, sud-est dell'azienda e il terreno argilloso è stato ed è un fattore determinante per la produzione e la perfetta maturazione di questa nobile uva. Dopo un'attenta selezione nella vendemmia, i grappoli vengono diraspati e pressati in modo soffice. Il mosto è fatto fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata per 15 giorni. Al termine, il vino matura sui lieviti, per tre mesi. In questo modo assume l'aroma e la personalità che caratterizzano il nostro Chardonnay







#### COLLI EUGANEI DOC ROSSO BROLO DELLE FEMMINE

#### Etichetta:

Brolo delle Femmine

#### **Denominazione:**

Colli Euganei Doc\* Rosso

#### Zona di produzione:

Cortela' di Vo'

#### Anno d'impianto:

1998 2003

#### **Esposizione:**

Sud-Est

#### Altitudine:

75 metri

#### Tipologia del terreno:

Vulcanico

#### Vitigni:

Merlot 70% Cabernet 30%

#### Sistema di allevamento:

Guyot e cordone speronato

#### Densità media di impianto:

5.000 ceppi per ettaro

#### Resa per ettaro:

60 quintali

#### Epoca di vendemmia:

Dal 15 Settembre al 15 Ottobre

#### Gradazione alcolica:

13 - 14 % vol.

#### Tecniche di vinificazione:

Macerazione su buccia per 20-25 giorni e successivamente un affinamento in botte da 500 lt per 18 mesi.

#### Impressioni:

Colore rosso cupo. Naso intenso di piccole bacche scure, ciliegie passite e vaniglia. Al palato morbido e rotondo, fruttato senza impedimenti acidi e tannici. Lunghissimo il finale.

#### Temperatura di servizio:

Si consiglia di servire a una temperatura di 16-18 °C

#### Abbinamenti:

Con pasta corta al ragù di cinghiale, brasati di manzo, cacciagione e formaggi a pasta dura di lungo affinamento

"Giardino delle donne" È il nome che abbiamo scelto per il nostro vino, un sapiente mixage in cui abbiamo inserito le migliori uve rosse dell'azienda in modo da creare quel giardino di profumi che sono caratteristica fondamentale di questo vino rosso. L'alto grado di maturazione delle uve, una ricercata tecnica di fermentazione e il giusto affinamento in botti di rovere gli danno l'eleganza e la personalità che ritroviamo anche nelle nostre donne.



